

Nos tapas

Les gourmandises du Lion d'Or: terrine de foie gras aux châtaignes, tartare de boeuf, terrine de sanglier à la pistache 25.-

Le toast de tartare de boeuf 13.-

La tartine Valaisanne (écrasé de pommes de terre, viande séchée et tomme de Tourbillon) 16.-

Nos entrées

Salade verte 6.-

Salade mêlée 9.-

Le feuilleté aux escargots et son beurre persillé parfumé au génépi 19.-

Notre terrine de foie gras aux châtaignes et son chutney aux figes 25.-

L'os à la moelle comme à l'ancienne 19.-

Les grenouilles à la provençale 24.- /36.-

Le nem au foie gras 25.-

Nos desserts

Le moelleux au chocolat, boule de glace 14.-

La tarte tatin revisitée, glace vanille macadamia 14.-

La crème brûlée au café 13.-

Le parfait glacé au caramel 12.-

Nos desserts glacés

Coupe Danemark (vanille, chocolat chaud maison et chantilly) 11.-

Coupe caramel (caramel, vanille, sauce caramel et chantilly) 11.-

Café glacé 11.-

Le Colonel (sorbet citron arrosé de vodka) 11.-

Le Valaisan (sorbet abricot arrosé d'abricotine) 11.-

Orange sanguine (sorbet orange sanguine arrosé de rhum blanc) 11.-

Glaces et sorbets

vanille / café / caramel / chocolat blanc

citron / orange sanguine / abricot

Boule de glace ou sorbet 4.-

Une boule arrosée de l'alcool de votre choix 6,50

Supplément chantilly 2,50



Nos pâtes et risotto

- Les *lunette al tartufo*, roquette et tomates séchées 26.-
- Les tagliatelles aux gambas et morilles 29.-
- Le risotto au homard et sa bisque réduite 36.-

Nos poissons

- Les filets de perches du Léman façon meunière 38.-
- Le filet de truite de Vionnaz au champagne 36.-

Nos poissons sont servis avec des légumes de saison et garniture à choix

Nos viandes

- Le tartare de boeuf, servi avec une petite salade verte, des frites ou toasts
- | | |
|-------|------|
| 120 g | 26.- |
| 180 g | 34.- |
- 72.-
- Le filet de boeuf sur crème aux morilles 45.-
- Les rognons de veau déglacés au cognac 29.-
- Le cordon bleu de veau maison sauce aux champignons de Paris 38.-
- Le burger de boeuf façon Tagliata, pesto au basilic 28.-
- La fondue du Lion d'Or (220 g/pers.) (dès 2 pers.)
- Viande de bœuf marinée par nos soins, 4 sauces maison et une petite salade mêlée en entrée ainsi que des frites ou du riz en accompagnement
- Supplément viande: 8.-/100 g 42.-

La plupart de nos plats à 1/2 prix pour les enfants jusqu'à 12 ans.

Notre menu du moment

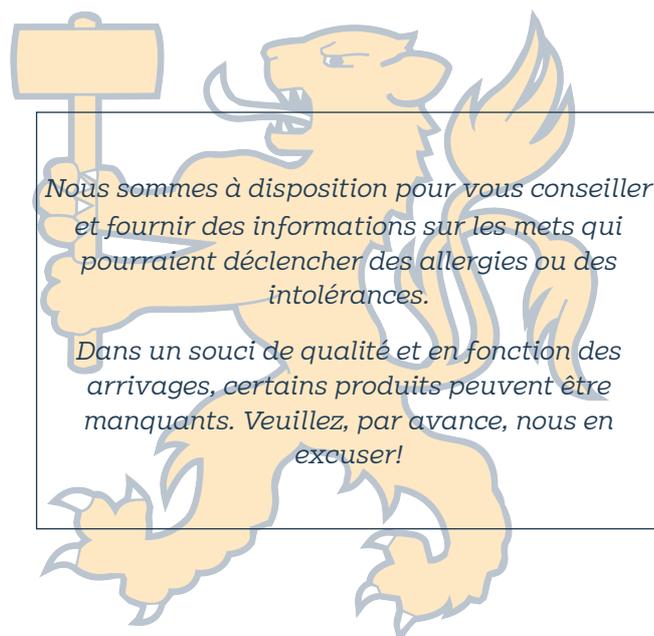
L'amuse bouche du moment

La terrine de foie gras aux châtaignes et son chutney aux figes

Le filet de boeuf sur crème aux morilles

Garniture de saison

La tarte tatin revisitée, glace vanille macadamia



Code wifi
0277222130

